



De Kookjuf

Aspergesoep met ham en ei

Ingrediënten	voor 8 personen	Materialen
-2 liter water	-120 g bloem	-2 kookpannen
-4 kippenbouillon-tabletten	-75 g achterham	-snijplank
-700 g witte asperges	-3 eieren gekookt	-mes
-1 prei alleen het wit	-15 g bieslook	-dunschiller
-150 ml room		-snijplank
-100 g boter		-grote zeef
		-staafmixer

Bereiding

1. Was de asperges
2. Schil de asperges tweemaal rondom met een dunschiller en snijd de houtige onderkanten eraf
3. Snijd de asperges in stukjes van 2 cm, laat de kopjes iets groter en houd deze apart
4. Was de prei, gebruik alleen het witte deel en snijd deze in dunne ringen
5. Was de bieslook en snijd ze zeer klein
6. Kook de eieren hard en pel ze. Zet ze apart in een schaaltje en bewaar ze tot gebruik onder water
7. Snijd de achterham in mooie dunne reepjes
8. Doe 2 liter water in de pan met de bouillontabletten, de houtige onderkanten en de schillen van de asperges
9. Breng aan de kook en laat maximaal 30 minuten sudderen. Giet de soep door een zeef in een grote maatbeker en gooi het asperge-afval weg
10. Doe ondertussen de boter in de pan, laat de boter zachtjes smelten, maar niet verkleuren
11. Bak de witte preiringen op een zacht vuur circa 5 minuten, voeg dan (van het vuur af) alle bloem ineens toe, roer goed en zet terug op het vuur. Laat de bloem 2 minuten garen en laat het rouxmengsel afkoelen. De roux moet koud zijn en de bouillon heet om een mooie gebonden soep te krijgen (of andersom, maar dan moet je de bouillon al van te voren hebben gemaakt en gekoeld)
12. Maak nu de aspergesoep door de pan onder het rouxmengsel weer aan te zetten en scheutje voor scheutje, onder voortdurend roeren de hete bouillon toe te voegen
13. Als alle bouillon in de pan zit, mag het vuur klein en moet de soep in totaal 20 minuten uitkoken. Roer af en toe in deze periode.



De Kookjuf

14. Pureer na 10 minuten koken de soep met de staafmixer als je een gladde soep wilt
15. Voeg de slagroom toe en de aspergestukjes en laat 5 minuten zachtjes koken
16. Doe de aspergetopjes erbij en laat nog een keer zachtjes 5 minuten koken (de soep heeft nu in totaal 20 minuten geprutteld. Proef of de asperges gaar genoeg zijn, anders moet de soep nog iets langer koken
17. Snijd de eieren in kleine stukjes
18. Doe de soep in een mooi bord en garneer met de achterham en de gehakte eieren.
Bestrooi met bieslook en serveer